Заочники гр 12зту

1/04. Практическая работа

Расчет сырья для приготовления сложных десертов

1. Рассчитать количество сырья для приготовления 1 порции блюда «Груши в красном вине». Выход 1 порции 200гр.

Груши -3шт(600гр)

Красное вино -600мл

Сахар -50гр

Корица -1гр

Бренди грушевый -10гр

Твердые, чуть недозрелые груши очистить, разрезать пополам, удалить сердцевину и варить 1 час в красном вине, добавив сахар и корицу. Удалить из сиропа груши, оставшуюся жидкость выпарить до состояния слабого сиропа и добавить бренди. Подавать с полученным соусом

1. Составить технико- технологическую карту на это блюдо

Далее приведен пример технико-технологической карты



охлаждают. Измельченное мясо, подготовленные рис и лук соединяют, доводят до вкуса солью, перцем.

Просеянную муку и томат пассеруют на маргарине, соединяют со сметаной и прогревают 10 минут.

Сковороду смазывают маргарином, выкладывают слой капусты, на нее слой мяса с рисом и луком, закрывают слоем капусты. Поверхность выравнивают и заливают соусом. Запекают 20-30 минут при температуре 200 °С

*Требования к реализации и хранению*

Запеканку порционируют, на мелкую столовую подогретую тарелку кладут порцию запеканки, можно украсить зеленью.

Температура подачи 75 °С. Хранить не более 30 минут на мармите.

1. **Показатели качества и безопасности**
	1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид – порционный кусок, на разрезе видны четко слои капусты и мясного фарша, не подгорела.

 Консистенция сочная, упругая.

Цвет – свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Запах - свойственный продуктам, входящим в блюдо, без признаков порчи.

Вкус – в меру соленый, свойственный продуктам, входящим в блюдо, без признаков порчи.

* 1. Микробиологические показатели «Капустно-мясная запеканка», должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01, индекс
1. **Пищевая ценность** блюда «Рыба под огуречным соусом с отварным картофелем»

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Энергетическая ценность, ккал | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г |
| 350 г | 422.7 | 23.5 | 27.5 | 32.8 |
| 100 г | 135.5 | 6.7 | 7.9 | 9.4 |

Ответственный за оформление ТТК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Зав. производством \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_